

TALLER DE MINICHEF



Información:

Hacer con los/as niños/as recetas de cocina, elaborarlas y manipular alimentos es muy divertido.

Resulta de vital importancia motivarlos e implicarlos en cada actividad para que desarrollen conductas nutricionales adecuadas y equilibradas. Si se tiene en cuenta que aprenden a través del contacto y de la relación directa con el entorno, este taller puede convertirse en un espacio privilegiado para su aprendizaje.



Horario:

Miércoles y viernes
Grupo 1: 13.45 a 15 h
Grupo 2: 15 a 16.15 h.



Fechas:

Septiembre a Junio



Edades:

Educación Primaria.

Objetivos:

- Estimular el interés por la comida sana
- Desarrollar procesos lógicos en la cocina (asociación, clasificación...)
- Desarrollar procesos cognoscitivos en la cocina (manipular, mezclar, separar...)
- Promover el aseo, higiene, hábitos alimentarios...
- Trabajar en equipo.

Desarrollo de la Actividad:

- **Primer Trimestre:** Empezaremos introduciendo contenidos propios del área de ciencias: nutrición, conocimientos sobre la salud, conservación de alimentos, ... Además de habilidades manuales como mezclar.
- **Segundo Trimestre:** Ganaremos soltura en la realización de recetas, incluyendo a la par contenidos de matemáticas: proporciones, tiempos y unidades y herramientas de medida de peso.
- **Tercer Trimestre:** Mejoraremos nuestra técnica de cocina amasando, cortando y espolvoreando para recetas cada vez más complicadas, y cada vez más saludables.

MÁS INFORMACIÓN
extraescolares@auca.es



ALICANTE - 966593141
CASTELLÓN - 960046293
VALENCIA - 962058696



[auca.projectes](https://www.facebook.com/auca.projectes)